

## ERBE AROMATICHE O ERBE FRESCHE

### ROSMARINO

Classe di prodotto	Categoria di prodotto	Filiera produttiva
Ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati	Erbe aromatiche	Ortofrutticoli

Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV	Categoria di operatori "principale"	Prodotto destinato al consumatore finale
Produttori agricoli	Produttori agricoli	SI

Il presente disciplinare si applica al rosmarino destinato alle produzioni di prodotto fresco o essiccato per uso alimentare. Non si applica per lo rosmarino prodotto in vaso.

#### 1. Scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità.

Il rosmarino dal latino *Rosmarinus* è una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lamiacee e presente nel Bacino del mediterraneo e nelle Canarie.

La pianta si presenta come un cespuglio alto 50-200 cm, molto vigorosa su terreni fertili ma poco aromatica, a differenza di quelle presenti nei terreni sabbiosi e ghiaiosi; teme molto il freddo e le gelate invernali

Il rosmarino è molto rustico, si adatta facilmente a terreni con diverso pH (4,5-8,7), ma quest'ultimo influenza la composizione qualitativa dell'olio estratto risultando più "canforato" se cresce nei terreni basici.

#### 2. Mantenimento dell'agroecosistema naturale

Il rosmarino è una orticola aromatica che conserva e tutela le proprietà dei suoli, utilizza pienamente la fertilità naturale o indotta dei terreni. Risente fortemente dell'ambiente di coltivazione e delle tecniche di coltivazione

#### 3. Scelta varietale e materiale di moltiplicazione

La pianta di rosmarino si riproduce per seme, per talea e più raramente per margotta.

Per talea, è il metodo più usato perché, nel giro di breve tempo, fornisce piante identiche al genitore, omogenee e con apparato radicale più sviluppato, che si forma nei due mesi successivi.

Le talee, lunghe circa 15 cm, prelevate, in primavera dai germogli basali e dalle piante più vigorose, vengono interrate per 2/3 della loro lunghezza in un miscuglio di torba e sabbia marzo-aprile o a fine estate (agosto-settembre).

La scelta di specie e varietà, legata principalmente alle esigenze del mercato, deve tenere presente gli aspetti produttivi e il comportamento della varietà nei confronti dei parassiti animali e vegetali.

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Le piantine e i materiali di moltiplicazione utilizzati devono rispettare le norme di Qualità CE. Se acquistati devono essere accompagnati dal documento di commercializzazione, che ne attesta la rispondenza genetica, sanitaria e le caratteristiche qualitative.</li><li>- E' ammessa l'autoproduzione del materiale di moltiplicazione a partire da piante madri opportunamente contrassegnate e scelte per caratteristiche di conformità varietale o al "tipo" ed esenti da parassiti e patogeni di qualità.</li></ul> |
|--|

#### 4. Sistemazione e preparazione del suolo

E' preferibile eseguire una ripuntatura accompagnata da un'aratura non superiore a 30 cm, al fine di ottenere una struttura idonea ad ospitare le piante ed evitare ristagni idrici.

Dopo il trapianto va effettuata l'irrigazione, così si favorisce l'attecchimento delle piantine.  
In caso di necessità si attuano irrigazioni di soccorso.

## 5. Successione colturale

La durata media di una coltura si aggira attorno a 5-6 anni, ma in condizioni ottimali può durare fino a 10 anni.

E' ammesso il ritorno sullo stesso appezzamento dopo almeno tre anni con altre colture.

## 6. Semina, trapianto

L'impianto può essere effettuato sia con semina diretta che con trapianto

Le talee radicate vengono trapiantate in campo a 1-1,5 m di distanza tra le file ed a 0,5 m sulla fila..

La densità finale, per le varietà seminate destinate alla trasformazione, non deve superare le 2-3 piante/mq.

## 7. Gestione delle piante e controllo delle infestanti

E' consigliata la pacciamatura con film plastici biodegradabili.

Vietato l'impiego dei fitoregolatori

## 8. Fertilizzazione

L'apporto degli elementi fertilizzanti deve mantenere e migliorare la fertilità del suolo, compensare le asportazioni delle colture e le perdite tecnicamente inevitabili. I concimi azotati vanno impiegati con moderazione.

Gli apporti di azoto, fosforo e potassio vanno stabiliti in funzione della dotazione del terreno e delle esigenze delle singole specie.

- analisi del terreno al 1° anno di adesione;
- piano di concimazione annuale, almeno per le specie principali, che definisce le quantità massime (organici + inorganici), le modalità di somministrazione dei principali elementi fertilizzanti e i quantitativi massimi calcolati tramite il programma regionale AGRELANWEB o utilizzando la scheda di concimazione standard;
- frazionare in almeno due interventi la quota azotata se superiore a 60 kg/ha.
- Dosi max. in allevamento - Azoto: 60 kg/ha 1° anno; - Fosforo 60 kg/ha 1° anno; - Potassio: 80 kg/ha 1° anno.

Scheda concimazione standard Rosmarino x prodotto fresco o essiccato

	<b>Riduzioni rispetto alla dose standard, in kg/ha (barrare le opzioni adottate)</b>	<b>Apporto per una produzione normale di 8 - 10 t/ha</b>	<b>Aumenti rispetto alla dose standard, in kg/ha (barrare le opzioni adottate)</b>
<b>Azoto N</b>	30 kg per produzioni inferiori a 8 t/ha 20% dell'N apportato con ammendanti l'anno prima 20 kg in caso di eccessiva attività vegetativa	Dose standard 60 kg/ha	30 kg/ha per produzioni previste superiori a 10 t/ha 20 kg in caso di scarsa dotazione di sostanza organica 20 kg in caso di scarsa attività vegetativa 20 kg in caso di forte dilavamento invernale (oltre 300 mm periodo ottobre – febbraio)

			<b>Incremento max 40 kg/ha</b>
<b>Fosforo</b> <b>P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></b>	10 kg per produzioni previste inferiori a 8 t/ha 20 kg con elevata dotazione del terreno	Dose standard con normale dotazione del terreno 50 kg/ha	10 kg per produzioni previste superiori a 12 t/ha 20 kg con scarsa dotazione di S.O. 20 kg con scarsa dotazione del terreno
<b>Potassio</b> <b>K<sub>2</sub>O</b>	30 kg per produzioni inferiori a 8 t/ha 30 con elevata dotazione del terreno	Dose standard con normale dotazione del terreno 80 kg/ha	30 kg per produzioni superiori a 10 t/ha 30 con scarsa dotazione del terreno

## 9. Irrigazione

Costituisce un mezzo efficace per regolare la vegetazione ed influire anche qualitativamente sulla produzione. Il rosmarino è una pianta che resiste alla siccità, si deve intervenire a terreno completamente asciutto, e con moderazione evitando le ore più calde. Le acque utilizzate devono essere idonee all'uso irriguo.

L'azienda può dimostrare di avvalersi di programmi informatizzati (Irriframe ANBI), oppure deve registrare su apposite "schede irrigue":  
 date e volumi di irrigazione (per sistemi di irrigazione "microirrigui" e per le sole aziende di superficie aziendale inferiore ad 1 ha, è sufficiente riportare il volume per l'intero ciclo colturale e l'indicazione delle date di inizio e fine irrigazione  
 le piogge, con dati ricavabili da pluviometro o da capannina meteorologica, oppure disporre di dati forniti dal Servizio Meteo dell'ARPAV  
 Vanno rispettati i seguenti volumi massimi per intervento irriguo e per ettaro: terreno sciolto 350 mc/ha (35 mm); terreno medio impasto 450 mc/ha (45 mm); terreno argilloso 550 mc/ha (55mm).  
*(per maggiori dettagli vedi parte generale)*

## 10. Raccolta

La prima raccolta si fa 18 mesi dopo l'impianto, negli anni successivi le raccolte possono essere una o due, in base al tipo di prodotto che si vuole ottenere, foglie secche oppure olio essenziale.

La produzione di rametti freschi, prima della fioritura, è 80-100 q/ha corrispondente a 25-32 q/ha di rametti secchi ed a 15-19 di foglie secche.

Il contenuto in olio essenziale delle sommità si aggira attorno allo 0,5-0,6% sul fresco e le rese in olio essenziale più elevate si ottengono a fine primavera, inizio estate, influenzate da molti fattori come la località, il periodo, lo stadio vegetativo ecc.

La resa in olio essenziale è di circa 40 kg/ha.

Per la produzione di aromi secchi, droga, si attua l'essiccazione delle sommità si essicano a 30-40°C oppure in locali ben arieggiati e all'ombra, affinché conservino il colore verde e l'aroma agrodolce.

Ciascun lotto dovrà essere identificato in tutte le fasi, dalla raccolta alla commercializzazione, per permetterne la rintracciabilità.